



"Busy-Babes" – Teambildning: Matlagning

Vi tänkte ge oss på en rolig aktivitet som samtidigt är teambildande; matlagning! Vi kommer att få laga Thailandsk mat, indelade i mindre grupper och tävla emot varandra. Varje grupp blir bedömd på 4 punkter: presentation av maten, smak, tid och skräp/bortfall. Vinnande laget får äran och ett litet pris! Dessutom finns det 3 individuella utmärkelser: Bästa Kocken, Sämsta Kocken och Potentiell SerieMördare.

Datum: torsdagen 18 februari 2010

Tid: 18.45 ->

Plats: Coriander Leaf, 3A River Valley Road, 302-03 Clarke Quay, Singapore 179020 (Tel: 6732 3354), <http://www.corianderleaf.com/>

Kostnad mat: 110++ SGD (++ står för service charge och skatt)

Kostnad dryck: det du själv köper i baren.

Under matlagningen serveras iste/caffe/te.

Vi bör vara minst 8 personer och max 20 personer. Så, först till kvarn!

Vänligen anmäl dig, senast fredag 12 feb, till Ana: anaguve@yahoo.com

Bindande anmälan!

Meny

Tom Yam Goong, Pomelo Salad, Thai Beef Salad, Thai Green Curry, Three Flavoured Fish, Thai Asparagus w/ Plum Sauce, Banana w/ Chocolate Wrapped in Phyllo w/ Vanilla Ice Cream

Vid problem, ring:

9188 1692 Ana Pharaon Guve

Välkomna!

